

Утверждаю

Директор \_\_\_\_\_  
БОУ ОО СПО «Омский техникум  
мясной и молочной промышленности»

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

## **РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования

**БОУ ОО СПО «Омский техникум мясной и молочной промышленности»**  
по специальности

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**  
по программе базовой подготовки  
на 2014-2015 учебный год

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения: 3 г. и 10 мес.  
на базе основного общего образования.  
Профиль получаемого профессионального  
образования при реализации программы  
среднего общего образования.

#### **4. Пояснительная записка.**

Настоящий учебный план БОУ ОО СПО «Омский техникум мясной и молочной промышленности» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 678 от 22.06.2010г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 18078 от 05.08.2010 г.), 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, Устава БОУ СПО «Омский техникум мясной и молочной промышленности», положение об организации и проведения практики.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности сформирован с учетом следующих документов:

- «Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180), (далее Рекомендации, 2007), определяющих профили получаемого профессионального образования, базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры, а также рекомендуемое распределение профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования по профилям получаемого профессионального образования.

- приказа Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», вносящего поправки в БУП-2004 в части увеличения времени на изучение ОБЖ на базовом уровне с 35 час. до 70 час.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных программ СПО произведено с учетом профиля получаемого профессионального образования, согласованного с федеральным компонентом БУП-2004 для среднего (полного) общего образования. При этом время, отводимое на изучение ОБЖ, увеличено до 78 часов за счет уменьшения часов по дисциплине Обществознание на 39 часов.

Группы студентов, принятых на базе основного общего образования, приступают к обучению с I курса. В первый год обучения студенты получают

общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению ОПОП по специальности.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студентов в период теоретического обучения при очной форме обучения не превышает 36 часов в неделю, при максимальной учебной нагрузке студента 54 часа в неделю.

Продолжительность учебной недели – 6 дней, продолжительность занятий – 90 минут.

Объем каникулярного времени составления 10 – 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

При реализации ОПОП по специальности предусматривается выполнение курсовой работы при изучении ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов».

ОПОП предусмотрено прохождение практик:

- учебной, в объеме 9 недель, в лабораториях техникума,
- производственной практики (по профилю специальности) – в объеме 16 недель, на предприятиях молочной промышленности г.Омска и Омской области
- преддипломной практики – 4 недели.

Аттестация по итогам производственной практики производится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Производственная практика проводится концентрированно.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающегося.

Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный).

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – после предварительного положительного заключения работодателя.

В качестве итоговой государственной аттестации предусмотрено выполнение выпускной квалификационной работы по тематике соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Образовательным учреждением предусмотрены консультации для обучающихся в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Консультации (групповые, индивидуальные, письменные, устные) проводятся по расписанию в межсессионный и сессионный период.

Объем вариативной части ОПОП составляет – 900 час. Они использованы на:

- Увеличение цикла ОГСЭ на 98 часов за счет введения дисциплин
  - «Русский язык и культура речи» - 56 часов,
  - «История края» - 42 часов.
- Увеличение профессионального цикла на 424 часов за счет введения дисциплин:
  1. «Компьютерная графика» - 48 часов
  2. «ХПП» - 128 часа

3. «Документоведение» - 48 часов
4. «Управление качеством» - 48 часов
5. «Адаптация на рынке труда и деловой этикет» - 64 часа
6. «Предпринимательская деятельность» - 56 часов
7. «Логистика» - 32 часа.

- увеличение часов общепрофессиональных дисциплин инвариативной части ОПОП – 175 часов.
- Введен модуль ПМ.06 «Производство продуктов длительного хранения и продуктов из вторичного сырья» в объеме 122 часа.
- Введен модуль ПМ.05 «Выполнение работ по рабочей профессии» в объеме 57 часов.
- увеличение раздела профессионального цикла «Профессиональные модули» в объеме 24 часа.

В результате изучения ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих» студенты осваивают рабочую профессию изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы. При изучении ПМ.02 «Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов» студенты осваивают профессию «Обвальщик мяса».

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.